**基隆市109學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽**

**餐旅職群(餐服技術主題)學科題庫**

1. (3) 下列何者為餐後冷飲所配用之餐具？①茶匙②甜點匙③冰茶匙④咖啡匙。
2. (1) 西餐中，食用生蠔時，所使用的餐具為①牡蠣叉②沙拉叉③餐叉④魚叉。
3. (1) 中餐擺設時，味碟應放置於骨盤的①右上方②左上方③右下方④左下方。
4. (1) 中餐擺設筷子時，筷上的標誌一般應朝向①上②下③內④外。
5. (3) 中餐擺設時，為方便客人，公杯的杯嘴方向應朝向①前②後③左④右。
6. (1) 西餐餐具中，十吋盤稱為①主餐盤②麵包盤③展示盤④沙拉盤。
7. (1) 西餐餐具使用順序為①由外往內②由內往外③由中間向外④客人使用方便就行。
8. (2) 中餐上全魚菜餚時，擺置方向如以客人方向為主，應為①魚頭朝左，魚腹向外②魚頭朝左，魚腹向內③魚頭朝右，魚腹向外④魚頭朝右，魚腹向內。
9. (2) 餐具擺設時，龍蝦叉應放置於客人之①左方②右方③右上方④左上方。
10. (3) 餐具擺設時，點心匙應放置於客人之①右上方②左上方③右方④左方。
11. (3) 宴客時，菜卡（Tent Card）擺設方式應①打開背對客人②打開斜對客人③打開面對客人④闔上平放桌上。
12. (1) 餐具擺設時，點心叉應置於客人之①左邊②右邊③左上方④右下方。
13. (1) 服務時，如有龍蝦菜餚，邊盤（Side Plate）應置於餐盤之①正前方②正後方③左前方④左後方。
14. (1) 中餐擺設時，小酒杯應置於啤酒杯右方約①兩指幅寬②三指幅寬③四指幅寬④五指幅寬。
15. (4) 中餐圓桌包廂服務時，通常幾位客人共用一個公杯？①5 位②4 位③3 位④2 位。
16. (1) 中餐圓桌包廂服務時，佐料壺應放置於牙籤盅之①右側②右上方③左側④左上方。
17. (1) 客人點義大利麵時，餐叉應置於客人之①右邊②右上方③左邊④左上方。
18. (1) 下列何者餐點較容易控制食材成本？①套餐②單點③自助餐④組合餐點。
19. (2) 菜餚中出現朝鮮薊（Artichokes）時，須附下列何種餐具？①牛排刀②洗手盅③餐刀④水果刀。
20. (4) 下列西餐餐具中，何者最鋒利？①奶油刀②魚刀③餐刀④牛排刀。
21. (3) 西餐餐具中，八吋盤稱為①主菜餐盤②中間菜盤③點心盤④麵包盤。
22. (3) 下列何者非餐巾摺疊的原則？①高雅②衛生③複雜④清潔。
23. (2) 西式餐桌擺設，餐叉應置於展示盤之①右邊②左邊③上方④下方。
24. (2) 一般西式餐桌擺設時，湯匙應置於①餐叉右邊②餐刀右邊③展示盤上方④麵包盤上。
25. (1) 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為①16~14 吋②12~10 吋③8~6 吋④6 吋 以下。
26. (1) 西餐主餐盤尺寸最少應為幾吋以上？①10 吋②9 吋③8 吋④6 吋。
27. (3) 供應淡菜（Mussels）給客人時，應另附下列哪種餐具？①餐刀②餐叉③洗手盅④湯匙。
28. (1) 供應田螺給客人時，田螺叉應置於客人之①右邊②左邊③上方④下方。
29. (1) 西餐餐具擺設時，餐刀的刀刃應朝何方向？①向左朝展示盤②向右朝外側③向上方④向下方。
30. (4) 西餐餐具擺設時，可提供定位作用者為何？①杯皿②刀具③口湯碗④口布。
31. (3) 中餐餐具擺設時，應先放置下列何種餐具？①味碟②筷架③骨盤④湯碗。
32. (2) 中餐之「松鼠黃魚」通常以何種餐盤裝盛？①16 吋圓盤②16 吋橢圓盤③14 吋橢圓盤④14 吋圓盤。
33. (4) 中餐餐具擺設時，餐巾應置於何處？①味碟上方②筷架右側③骨盤右側④骨盤上。
34. (1) 中餐餐具擺設時，茶杯應置於筷架之何處較適宜？①右方②右下方③左方④左下方。
35. (3) 西式早餐餐具擺設時，咖啡杯組應置於何處？①餐叉左側②餐叉上方③餐刀右側④餐刀左側。
36. (3) 操持圓托盤時，為使托盤保持平衡，餐具應置放於圓托盤之①左邊②右邊③正中央④前方。
37. (1) 下列何者屬高級餐廳餐具擺設特性？①擺展示盤②擺刀叉匙③擺餐墊紙④擺高腳杯。
38. (4) 中餐餐具擺設時，筷架應置於骨盤何處？①骨盤左方②骨盤上方③骨盤下方④骨盤右方。
39. (4) 菜單內容中無須包括①價格②菜名③是否加服務費④成本。
40. (4) 下列何者非構成菜單之要素？①顏色②質料③菜色種類④餐桌擺設。
41. (1) 美式早餐與歐陸式早餐，差別在於美式早餐加附有①一道主菜②一杯咖啡③一杯酒④一份麵包。
42. (3) 下列何種宗教有不食牛豬等肉類之禁忌？①摩門教②回教③印度教④猶太教。
43. (3) 大眾化之西餐廳，可以何者代替魚刀？①牛排刀②點心刀③餐刀④沙拉刀。
44. (3) 下列何者為套餐菜單之特色？①菜色繁多，任君選擇②價格昂貴，菜色固定③提供數量有限的菜色，價格固定④可單點餐食，給顧客更大選擇空間。
45. (3) 禁食肉、奶、蛋類，為下列何種的餐食？①摩門教②回教③素食者④印度教。
46. (3) 下列何者敘述有誤？①菜單設計要考慮成本與利潤②菜單內容要簡單易懂③菜單不需考慮營養成分④菜單是餐廳重要的商品目錄。
47. (4) 「滿漢全席」興起於①宋②元③明④清 朝之大型筵席。
48. (4) 下列何者非一般菜單所須呈現之內容？①價格②烹調方式③服務費④烹調者姓名。
49. (2) 菜單最好是清晰易懂，例如「乾燒明蝦」一菜中，A.可說明本菜使用材料是明蝦；B.乾燒代表其原料之一；C.
50. 乾燒代表烹調方式；D.可看出其份量有多少，以上敘述何者正確？①AB②AC③AD④BD。
51. (3) 關於托盤的敘述，下列何者為非？①長方形托盤不可用於直接服務客人，只能端到服務桌或托盤架上②金屬托盤需搭配墊布使用③圓形托盤常用於大型宴會中，可將廚房內大量的餐食送至餐廳④木製托盤常見於日式料理店。
52. (3) 義式濃縮咖啡杯的容量約為多少？①110ml②100ml③90ml④80ml。
53. (4) 關於瓷器的儲存，何者有誤？①拿取消毒過的餐具時，不可以碰觸到其內部②碟、盤、碗應以手可以抓穩的高度疊放③儲存時應放置在穩固的架上，最好在中、下層，容易拿取④為了空間上的節省，茶杯應以堆疊的方式置放。
54. (3) 下列何者非服務巾的功能？①作為餐具或器具墊底衛生之用②摺成小方塊，可用來清除桌上的麵包屑③減少擺放餐具時所發出的噪音④可使用於服務葡萄酒時。
55. (2) 餐廳服務中，「Mise en Place」是指①標準作業流程②營業前的服務準備工作③餐廳的標準上菜流程④營業後的收拾與整理。
56. (2) 請排出正確的玻璃杯清潔步驟：1.將布巾的一角塞進玻璃杯中，以順時鐘方向由內向外旋轉擦拭；2.對著光源檢查玻璃杯是否有破損；3.左手執布巾握住杯身，右手擦拭杯底；4.對著光源檢查玻璃杯是否有光亮、無痕；5.以熱水或小型蒸汽機薰蒸；6.將玻璃杯放在墊有服務巾的工作檯上，不再以手碰觸①2→1→3→5→4→6②2→5 →1→3→4→6③1→3→2→5→4→6④4→5→1→3→2→6。
57. (1) 請選出正確的桌面與桌腳分開的圓桌架設步驟：1.將桌面貼近腳架左側；2.轉動桌面至腳架旁；3.將桌面挪至正確位置；4.拉開桌腳並固定腳架；5.檢查桌面是否準確扣入腳架；6.直立桌面；7.以槓桿原理拉下桌面；8.身體往腳架右側移動①4→6→2→1→8→7→3→5②4→1→2→6→8→3→7→5③6→8→1→2→7→5→3④4→6→8→ 2→1→3→7→5。
58. (1) 請排出正確的中餐小吃型餐具擺設步驟：1.口湯碗；2.茶杯；3.骨盤；4.味碟；5.湯匙；6.口布；7.筷架；8.筷子
59. ①3→4→1→5→7→8→2→6②3→4→1→7→8→5→2→6③3→6→4→1→5→7→8→2④3→6→4→1→7→8→5→2。
60. (1) 下列敘述何者有誤？①一般中餐宴會廳常見的轉檯直徑為 60公分②轉檯的選擇以餐桌直徑減 60～90公分為依據③客人距離轉檯的較適距離為 30～45 公分④轉檯直徑應配合圓桌直徑調整。
61. (2) 請問下列關於凹型餐具的敘述，何者有誤？①凹型餐具主要的功能是用來裝盛食物及飲料②服務銀盤用於進行桌邊服務及收拾客人用完的餐盤③圓頂菜蓋主要的功能是用來保溫與防塵用④洗手盅裡頭可以放檸檬片，以供應客人清潔手指使用。
62. (1) 下列有關餐刀的敘述何者錯誤？①奶油刀具刀刃鋸齒、取用奶油時使用②魚刀較主餐刀短、刀刃圓弧，以避免魚肉零散③牛排刀刀尖呈銳利尖角、刀刃呈鋸齒狀④取用乳酪時可使用沙拉刀。
63. (3) 下列敘述何者有誤？①一般都以「Stemmed Glass」來稱呼高腳杯②高腳杯較適合飲用葡萄酒時使用③玻璃杯最適合拿來裝熱飲④雞尾酒杯屬於常見的高腳杯之一。
64. (2) 下列關於檯布的敘述，何者有誤？①通常檯布都會下垂桌面至少 30 公分，主要目的在於遮住桌下的地板②襯墊通常置於檯布之上③檯心布又稱上檯布④檯布的材質多以純棉布料或 T/C 為主。
65. (4) 下列何者不是菜單（Menu）的功能？①介紹餐廳的產品②說明一頓餐中包含哪些菜色③與顧客溝通的媒介④看出餐廳對品質的要求與堅持。
66. (4) 中式餐桌上，口湯碗的主要作用在於①盛裝菜餚②放置菜渣③放置骨頭④盛裝湯羹類的食物。
67. (1) 大部分的西餐酒杯的排列方式由右而左分別為：①香檳杯、葡萄酒杯、水杯②香檳杯、水杯、葡萄酒杯③葡萄酒杯、水杯、香檳杯④水杯、葡萄酒杯、香檳杯。
68. (1) 請選出正確的摺疊式圓桌架設步驟：1.拉開腳架；2 直立桌面；3.以槓桿原理完成圓桌架設；4.讓對邊腳架觸地；
69. 5.身體移至對側桌緣；6.拉開另一側腳架①2→1→5→6→4→3②2→1→6→4→5→3③2→1→4→5→6→3④2→1 →6→5→4→3。
70. (4) 在西餐餐具擺設中，下列何者不可拿來做定位？①餐盤②口布③展示盤④酒杯。
71. (1) 下列何者不屬於西餐單點的基本擺設？①點心叉②奶油刀③胡椒、鹽罐④水杯。
72. (3) 下列何者非為服務櫃的英文名稱？①Service Table②Side Board③Reception Desk④Service Station。
73. (4) 洗手盅的主要用途係提供客人①用餐前②用餐後③吃牛排時④吃帶殼海鮮時 的一種洗手用餐具。
74. (2) 鬱金香酒杯容量比紅酒杯①大②小③一樣④不一定。
75. (1) 設置在餐廳入口處，由領檯人員專用的工作檯稱為①Reception Desk②Tray Stand③Side Board④Deuce。
76. (4) 餐廳常用於協助服務生收拾餐桌餐具的手推車為①Flambé Trolley②Carving Trolley③Salad Trolley④Cleaning Trolley。
77. (4) 餐桌桌面和餐椅椅面之間的距離最好為幾公分？①60 公分②50 公分③40 公分④30 公分。
78. (1) 下列何者非扁平餐具？①杯皿②刀具③叉子④匙類。
79. (2) 沙拉叉應擺設在主餐叉的①右側②左側③上方④下方。
80. (1) 安排菜單之原則，下列何者為非？①重覆的烹調方法與單一的配菜②注重菜餚本身之色香味③先出海鮮後出禽肉類④重口味後於淡口味。
81. (2) 常見於法式餐廳，車上配備有瓦斯爐、煎鍋及調味品的服務推車為①Carving Trolley②Flambé Trolley③Room Service Trolley④Liqueur Trolley。
82. (1) 通常不會單獨使用，而是與點心匙或點心刀合用的是①點心叉②沙拉叉③魚叉④冰茶匙。
83. (4) 下列何者非中凹餐具？①Egg Cup②Ramekin③Finger Bowl④Tea Strainer。
84. (2) 當顧客提出湯匙尺寸過大不適合幼小顧客喝湯使用時，服務人員較佳的應變方法是①建議顧客繼續使用，維護西餐國際禮儀②更換尺寸較小的湯匙方便顧客使用③建議更換菜單④報告上司留待主管後續處理。
85. (1) 下列何者不需要搭配其他餐具使用？①生蠔叉②龍蝦叉③餐叉④魚叉。
86. (3) 國內最常見的方桌規格為①70×70 公分②80×80 公分③90×90 公分④100×100 公分。
87. (4) 餐廳常用的一種方桌，其四邊可以翻開弧形翻板成為小圓桌為①I.B.M Table②Cocktail Table③Folding Table④Folding Leave Table。
88. (1) 紅酒杯應擺在白酒杯之①左上方②右上方③正下方④正上方。
89. (1) 水杯應擺在紅酒杯的①左上方②右上方③正下方④正上方。
90. (4) 對於展示盤的敘述何者錯誤？①英文是 Show Plate②直徑約 30~32 公分③西式餐桌擺設時用來定位④正式上菜時用來盛裝主菜。
91. (1) 下列對於圓盤（B. B. Plate）的敘述何者錯誤？①英文是 Bread and Beverage Plate／Side Plate②直徑約 16~18 公分③西式餐桌擺設時放在客人左側④盛裝麵包用又稱為麵包盤。
92. (2) 胡椒研磨器的英文是①Pepper Bowl②Pepper Mill③Pepper Holder④Pepper Stand。
93. (4) 服務推車設有熱水槽以及加溫器，可以保溫肉品和醬汁為①Dessert Trolley②Liqueur Trolley③Flambé Trolley④Trancher Trolley。
94. (4) 下列何者杯皿杯身大、杯口窄，主要為可凝聚酒的香氣？①Champagne Flute②Collins Glass③Sherry Glass④Brandy Snifter。
95. (3) 甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為①甲＞乙＞丙＞丁②乙＞甲＞丙＞丁③乙＞丁＞甲＞丙④丙＞甲＞乙＞丁。
96. (2) 甲：蓮花座；乙：牛角；丙：教宗帽；丁：法國摺，以口布的功能而言，哪些是屬於提供顧客使用的？①甲、乙②丙、丁③甲、丙④乙、丁。
97. (3) 下列何者杯皿常用來裝 Long Drink？①Old Fashion Glass②Shot Glass③Collins Glass④Cocktail Glass。
98. (1) 中式筵席盛放全魚的盤子為①橢圓盤②圓盤③方盤④三角盤。
99. (4) 餐廳使用方桌尺寸為 90×90 公分，宜使用何種尺寸的檯布①90×90 公分②110×110 公分③130×130 公分④150×150 公分。
100. (1)若要舖設直徑 180 公分的大圓桌，宜使用何種尺寸之檯布①240×240 公分②220×220 公分③200×200公分④180×180 公分。
101. (4) 食用朝鮮薊（Artichokes）時，無需準備哪一樣器皿？①沙拉刀②沙拉叉③洗手盅④蠔叉。
102. (2) 下列是西式餐桌擺設的步驟，請選出排序正確的選項：甲：擺放口布或展示盤，乙：擺放餐刀與餐叉，丙：擺放杯子①乙→甲→丙②甲→乙→丙③丙→乙→甲④乙→丙→甲。
103. (3) 客人若點用帶殼龍蝦（Lobster）這道菜則需附上何種餐具？①魚刀、魚叉②沙拉刀、沙拉叉③龍蝦鉗、龍蝦叉④牛排刀、牛排叉。
104. (3) 「開胃菜、湯、魚、點心」若依照餐桌擺設原則，右側由內而外需擺放何種餐具？①沙拉刀、湯匙、魚刀②沙拉刀、魚刀、湯匙、點心匙③魚刀、湯匙、沙拉刀④魚刀、湯匙、沙拉刀、點心匙。
105. (2) 下列何者不屬於服務檯(Service Station)必備的物品？①服務巾②咖啡壺③筷子、湯匙④服務叉、服務匙。
106. (2) 不鏽鋼材質，註明 18-8 的合金比例，其代表的是①18%鎳、8%鉻②18%鉻、8%鎳③18%銅、8%鐵④18%鐵、8%錫。
107. (3) 餐具燒製過程中，在陶土內混合動物骨粉，增加其硬度和透光性的瓷製品為①美耐皿②玻璃磁③骨瓷④強化磁。
108. (2) 檯心布又稱①下檯布②頂檯布③墊布④寧靜墊。
109. (1) 服務巾又稱①臂巾②桌巾③口布④檯布。
110. (4) 餐桌襯墊是用來固定在桌面底，以減輕磨損、降低聲音、防止振動，英文是①Top Cloth②Service Cloth③TableSkirt④Silence Pad。
111. (2) 西式餐盤 10 吋盤應為①展示盤②主餐盤③沙拉盤④點心盤。
112. (4) 下列何者非西餐餐具擺設的順序①由內而外②由下而上③麵包盤擺設在左側④先以水杯定位。
113. (4) 甲：展示盤；乙：刀叉匙；丙：水杯；丁：奶油刀；戊：麵包盤。餐具擺設的順序應為①甲乙丙丁戊②乙丙丁戊甲③丙乙戊丁甲④甲乙戊丁丙。
114. (4) 餐廳在餐桌上鋪設一層寧靜墊，其目的為①防止桌面刮傷②美觀③防滑作用④降低餐具放置桌面時碰撞的聲音。
115. (3) 下列何者非西式早餐蛋類的作法？①水煮蛋②水波蛋③滑蛋④蛋捲。
116. (4) 中式餐桌擺設時，可以下列何者餐具定位？①茶杯②筷子③湯碗④餐巾。
117. (2) 下列何者非為西式早餐擺設時所需的餐具？①水杯②酒杯③咖啡杯④麵包盤。
118. (4) 下列何者不是屬於餐廳「Mise en Place」的工作內容？①餐具擺設②餐廳場地清潔③茶水準備④填寫 Log Book。122. (2) 餐廳的場地清潔工作係指①Team Work②House Work③Service Mise en Place④Guset Mise en Place。
119. (4) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為①杯身、杯底、杯內、杯腳②杯腳、杯身、杯底、杯內③杯底、杯身、杯內、杯腳④杯內、杯身、杯底、杯腳。
120. (2) 西餐服務時，應從客人的哪一側清理麵包屑？①右側②左側③前方④看客人方便。
121. (1) 下列何者非餐廳營業前 Briefing 的工作項目？①餐桌擺設②檢查服儀③工作區域分配④當日營業之注意事項。
122. (2) 中餐圓桌服務時，分菜員的位置宜在主人的①左側②右側③前方④無所謂。
123. (2) 服務咖啡時，應將咖啡杯把手置於客人的①左方②右方③前方向④服務員方便的位置。
124. (4) 餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位用①服務底盤②骨盤③口布④麵包盤。129. (1) 下列何種酒杯的容量最小？①紹興酒杯②雪莉酒杯③古典酒杯④雞尾酒杯。
125. (1) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為①檢查杯子是否乾淨②使杯子水份快速散去③展示杯子的造型④多此一舉。
126. (3) 餐桌擺設中的各式杯皿擺設順序，由左上至右下應為①白酒杯、紅酒杯、水杯、香檳杯②紅酒杯、水杯、白酒杯、香檳杯③水杯、紅酒杯、白酒杯、香檳杯④水杯、白酒杯、紅酒杯、香檳杯。
127. (3) 中餐廳包廂服務時，將菜餚先端送在轉檯上並解說菜餚，稱為①起菜②叫菜③秀菜④唱菜。
128. (4) 下列哪一道餐點的叉類應擺設在顧客的右邊？①Fillet Steak②Goose Liver③Smoked Salmon④Shrimps Cocktail。134. (4) 中式筵席會在桌面上放置何種設備方便客人取菜①Petit Fours Dish②Petit Fours Stand③Wine Stand④Lazy Susan。
129. (3) 高級餐廳的套餐餐桌擺設，點心叉、匙應該會擺在展示盤的①右邊②左邊③上方④下方。
130. (2) 上菜服勤，飲料自客人右側供應，菜餚自左側供食，此種服務方式係指①英式服務②美式服務③法式服務④俄式服務。
131. (3) 西式早餐的煎蛋，單面煎熟，其英文稱之為①One Side②A Side③Sunny Side Up④Over Easy。
132. (4) 西式早餐的煎蛋，蛋黃蛋白雙面煎至全熟，其英文稱之為①One Side②A Side③Sunny Side Up④Over Hard。
133. (2) 西式早餐的煎蛋，兩面稍微煎一下，裡頭蛋黃仍是生的，其英文稱之為①One Side②Over Easy③Sunny Side Up④Over Well。
134. (4) 西式套餐，通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後接著送上？①牛排②蘿蔓沙拉③巧達湯④乳酪蛋糕。
135. (2) 服務員從客人右側供應食物時，通常以哪一手端送食物較方便？①左手②右手③雙手④不一定。
136. (2) 客房餐飲服務，若客人要點一杯無酒精的果汁性飲料，則服務員可以建議①螺絲起子②純真瑪莉③長島冰茶④B-52。
137. (2) 西餐服務流程中，服務員在收完主餐，準備上甜點前，應該①倒酒②整理桌面③端上咖啡④送上帳單。
138. (3) 下列西餐餐具擺設方式何者正確？①刀鋒向右②叉齒向左③湯匙心向上④水杯置於餐叉左方。
139. (3) 客人依個人需求，隨意點選菜餚之方式，稱之為①Table d'Hote②Set Menu③A La Carte④Menu。
140. (4) 所謂西式套餐，係指下列何者？①A La Carte②Menu③Buffet④Set Menu。
141. (2) 法文 Table d'Hote 係指①自助餐②套餐③前菜④桌邊服務。
142. (4) 英文 Room Service 係指下列何者？①晨喚服務②房間整理③房務客訴④客房餐飲服務。
143. (3) 中餐廳服務流程順序如下：1.迎賓；2.上茶；3.結帳；4.開單進廚；5.點菜；6.送客；7.上菜；8.整理桌面，請選出正確者①12546738②12457683③12547368④14523768。
144. (1) 餐廳接受信用卡結帳的流程如下：1.確認顧客以信用卡結帳；2.將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡；3.核對客人的簽名；4.將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人；5.送請客人簽名；6.出納刷卡及輸入金額①126534②216534 ③123456④261354。
145. (2) 請選出法式服務流程正確順序：1.引領就座；2.接受點菜；3.結帳；4.供應飲料；5.在客人面前完成最後烹調；餐食端入餐廳①126534②124653③123456④142653。
146. (2) 服務人員對待熟客的正確方式，不包括①親切問候②用力擁抱客人③給予權限內的折扣優惠④用最誠摯的心服務。
147. (1) 服務員將已經在內場擺設好，放在大銀盤上的菜餚端到餐廳後，自客人左側呈上，由客人自行選用，而後擺放於其面前的餐盤上，這種服務方式稱為①法式服務②美式服務③義式服務④中式服務。
148. (3) 菜餚依菜單順序陸續端出，由客人自行夾菜取用，這種服務方式稱為①美式服務②法式服務③中式服務④義式服務。
149. (3) 將菜餚佈設在特定展示台上，客人依喜好自由且不限次數取用，這種服務方式稱為①法式服務②美式服務③自助餐式服務④中式服務。
150. (4) 法式服務，準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的前端①服務叉在上、服務匙在下②服務叉在右、服務匙在左③服務叉在下、服務匙在上④服務叉在左、服務匙在右 叉匙柄向著銀盤右側。
151. (1) 法式服務中，在準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的①前端②後端③左端④右端。
152. (4) 美式服務中，客人用完的餐盤①以左手從客人左側②以左手從客人右側③以右手從客人左側④以右手從客人右側 收拾。
153. (4) 英式服務中，杯子①以左手從客人左側②以左手從客人右側③以右手從客人左側④以右手從客人右側 送上。
154. (1) 英式服務中食物①以左手持銀盤從客人左側②以左手持銀盤從客人右側③以右手持銀盤從客人左側④以右手持銀盤從客人右側 為客人夾菜上主餐盤。
155. (4) 英式服務，客人喝完飲料的杯子①以左手從客人前方②以左手從客人右側③以左手從客人左側④以右手從客人右側 收拾。
156. (3) 就餐飲服務技巧而言，下列何者為是①收拾餐具可發出刺耳的聲音②看到刀叉平行置於盤中，即可強行收拾餐具③服務時避免碰觸到客人④經常在客人桌邊巡走，暗示催促客人結帳。
157. (4) 服務同桌的兩對男女客人時，應先服務①男主人②男主賓③女主人④女主賓。
158. (2) 拿著空托盤的正確方法是①雙手抱在胸前②依正常送餐點的方式托著③夾在腋下④頂在頭上。
159. (4) 客人認為帳單金額有問題時，服務員要①怒目相向②大聲暍斥，讓他桌客人警惕③根據客人意思結帳④委婉的解釋清楚。
160. (4) (本題刪題)下列哪一種西式餐飲服務方式又稱為推車服務？①美式服務②法式服務③自助餐式服務④俄式服務。
161. (1) 客房餐飲服務中，客人所點的餐食以下列哪種較多？①早餐②午餐③晚餐④下午茶。
162. (3) 如果客人點叫套餐及紅白酒，並要求在客房用餐時，請問服務員應如何送餐食給客人？①以圓托盤端送②以長托盤端送③以客房餐飲推車送④用雙手拿送。
163. (1) 西式餐飲服務，哪種餐點應最先送上？①麵包②牛排③咖啡④水果。
164. (1) 中式筵席的「冷盤」應在何時上菜？①第一道菜②最後一道菜③水果之後④熱湯之後。
165. (3) 若客人遺留物品在餐廳內，服務員應該①大聲詢問在場賓客②據為己有③交予櫃檯，登記處理④登報公告。
166. (2) 當替客人更換骨盤時，若盤中有殘留食物，應①直接換新骨盤②徵詢客人是否還要用，再換新骨盤③把舊菜倒在新骨盤中再給客人④不用換。
167. (1) 收拾餐桌的酒杯，應如何才正確？①以托盤輔助收拾②倒扣在杯籃中，再送到洗碗部③一個一個拿去洗④以手直接收拾。
168. (3) 如果客人大聲喧嘩，服務人員應①以客為尊，不做處理②請他們先結帳③禮貌的去勸止④請主廚出面規勸。
169. (3) 檯布在使用過後要①翻面後可繼續使用②等顧客抱怨後再換洗③拆下送洗，以期有乾淨的桌面提供給顧客④待打烊時，統一送洗。
170. (2) 如發現餐具出現小破損時，服務員的態度應該是①小缺口沒關係②為避免藏污納垢或傷害客人，應立即停止使用③愛物惜物，還是會繼續使用④等它出現大缺口時才停用。
171. (1) 客人原先菜單中前菜的「煙燻鮭魚捲」吃完，再加點一份水果沙拉時，須再給予一支①沙拉叉②水果叉③主餐叉④服務叉。
172. (3) 下列何者為服勤時應有的態度？①接聽私人電話②閉目養神③隨時注意客人的需要④藉機玩手機。
173. (3) 客人不多時，服務員下列的動作何者為錯？①幫客人加水②面露親切笑容③大聲和同事談笑④隨時注意客人有無需要。
174. (2) 若客人詢問有關特殊折扣的問題時，而服務員並不清楚，則服務員應該①表示無可奉告②先向客人說抱歉，然後去找了解的人來回答③不予理會④藉機離開，不再回覆。
175. (1) 當服務生在上菜前發現菜中有不潔之物，應①馬上送回廚房換新②假裝沒看見③自己用手把它拿掉④馬上將它吹掉。
176. (3) 客人在凌晨時分，非餐廳的營業時間，點用客房餐飲服務，下列何種餐食比較可能提供？①掛爐烤鴨併一鴨三吃②焗烤龍蝦附巧達湯③招牌三明治附咖啡④炙燒鮪魚握壽司附味噌湯。
177. (4) 下列選項何者為正確的客房餐飲服務流程：1.接受點菜；2.營業前準備工作；3.收拾；4.叫菜；5.服務①12345②12543③32154④21453。
178. (3) 有關中式筵席倒紅酒的服務，下列哪項敘述是正確的？①先由經理試酒②倒酒須斟滿杯③先倒酒給長者④先倒酒給年輕人。
179. (1) 開酒時，瓶子須以 45 度持拿，係指下列哪一種酒而言？①香檳②白葡萄酒③紅葡萄酒④白蘭地。
180. (2) 中餐餐具擺設時，同桌所有骨盤間距①愈大愈好②必須相等③愈小愈好④大小不一定。
181. (1) 中餐包廂擺設時，通常骨盤上係擺設①口布②湯碗③筷子④湯匙。
182. (4) 一般清理或收拾髒餐盤時，服務人員應從客人哪一方向進行？①正前方②正後方③左方④右方。
183. (1) 西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律自客人哪一邊供應？①右邊②左邊③前面④後面。
184. (1) 餐廳客人入座後，餐飲服務員應該立即①倒茶水②遞菜單③遞開胃菜④遞酒單。
185. (3) 下列哪一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？①美感②對稱感③採用易碎餐具④客人方便取用。
186. (1) 服務紅葡萄酒時，通常應倒至①1/3~1/2 杯②八分滿③九分滿④全滿。
187. (3) 客人進餐廳時，通常應由誰為客人引導入座？①經理②領班③領檯④服務員。
188. (2) 「Menu」在餐飲業稱為①食譜②菜單③帳單④進貨單。
189. (1) 對於服務叉匙的敘述何者錯誤？①使用時，服務叉置於服務匙的下方②運用服務叉匙來夾取分菜盤中的食物③用來分派麵包至麵包盤中④可以只用一支服務匙來分菜。
190. (1) 營業中在擺設玻璃杯皿時，通常是①以圓托盤運送②以手搬運③以長托盤運送④以 L 型推車搬運 最恰當。
191. (4) 通常在正式的西餐廳用餐時，用餐者的水杯會設置在①展示盤的左下方②展示盤的左上方③展示盤的右下方④展示盤的右上方。
192. (3) 在中式餐具擺設中，下列何者不正確？①骨盤應先定位②口湯碗應設置在骨盤左上方③筷子應設置在骨盤左邊④茶杯應設置在骨盤右上方。
193. (2) 在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前一道菜的味道作用①麵包（Bread）②咖啡（Coffee）③水（Water）④冰砂（Sherbet）。
194. (1) 食用帶殼田螺（Snail）所需之田螺叉，需置於餐盤何處？①右側②左側③上方④中央。
195. (4) 食用哪一道菜不需附上洗手盅（Finger Bowl）？①螃蟹②朝鮮薊③白灼蝦④煙燻鮭魚。
196. (1) 中餐席次的安排原則，下列何者為首位？①以面對門的座位為首位②以最靠近門口的為首位③以最靠近窗戶為首位④以最靠近牆壁為首位。
197. (1) 中餐席次安排的原則，下列何者錯誤？①背對門的位置是主賓②面對門的座位是首位③主賓應坐首位④主人應背門而坐。
198. (3) 中式筵席，三張圓桌為一字形排法，哪一桌為主桌？①左席②右席③中間④隨意安排。
199. (4) 宴會中，安排座位時不必考慮的是①政治地位②年紀③彼此感情的親疏④服飾。
200. (2) 托盤的使用，下列敘述何者正確？①以雙手托拿②比較高、重的，要放在中間或靠內側③較矮的杯子宜放在內側④先上桌的要放在中間或靠內側。
201. (1) 工作檯（Service Station）的分格抽屜內通常擺放？①刀叉匙②布巾類③杯類④盤類。
202. (1) 通常用來將菜餚送到客人桌上是使用①小型圓托盤②大型圓托盤③橢圓形托盤④長方形托盤。
203. (1) 關於西餐餐具的使用，下列何者正確？①以單一湯盤盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯盤中②餐具的使用順序是由內向外③以湯碗（含底盤）盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯碗中④以咖啡匙舀咖啡喝。
204. (4) 關於西餐餐具的敘述，何者不正確？①餐具使用順序是由外往內②魚刀通常不鋒利③湯匙放在餐盤右側④麵包盤放在餐刀右側。
205. (2) 西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？①不可用餐刀，插入食物進食②食用沙拉時，應使用主餐刀切割使用③左手餐叉、右手餐刀④食用完畢，刀叉平行置放於餐盤中。
206. (4) 有關口布的敘述，何者不正確？①放在顧客大腿上②可以口布一角輕擦嘴角③摺疊款式越簡單，使用較衛生④可用於擦拭餐具。
207. (1) 有關餐飲服務人員的服務優先順序，下列何者不正確？①貌美者優先②女士優先於男士③年長者優先於年輕者④主賓優先於其他來賓。
208. (3) 關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？①麵包應以刀子切成小塊後食用②應大口喝湯表示讚賞③牛排應切一口吃一口④義大利麵，須用餐刀切成小段後食用。
209. (3) 關於中餐餐桌禮儀，下列何者正確？甲：先到達餐廳即可先上桌入座；乙：先入座即先攤開口布；丙：主人坐於背對入門口的末座；丁：用餐步調應配合其他同桌客人①甲乙②甲丁③丙丁④乙丁。
210. (1) 有關中式宴會上菜順序的原則中，下列何者不正確？①先熱菜後冷菜②先熱炒後紅燒③先上羹湯後上清湯④先鹹食後甜湯。
211. (4) 下列哪一種菜單是屬於複合式菜單（Combination Menu）？①自助餐菜單（Buffet Menu）②單點菜單（A La Carte Menu）③套餐菜單（Table d'Hote Menu）④半自助餐菜單（Semi-Buffet Menu）。
212. (4) 服務員在分菜時，應秉持①年長者多分一些②貌美者多分一些③年紀小者多分一些④平均分配。
213. (2) 客人點了一道日式菜單中的「吸物」，是指①果汁②湯③茶碗蒸④油炸物。
214. (1) 日式套餐服務，送餐時，筷尖應該朝客人的①左方②右方③上方④下方。
215. (4) 下列何者不屬於日式料理的三大形式？①本膳料理②會席料理③懷石料理④桌邊料理。
216. (1) 中式筵席若有上菜秀，通常由何者引領上菜，營造隆重氣氛？①主廚②領檯③出納④清潔員。
217. (2) 下列口布款式，何者較適合擺在主桌，營造隆重氣氛？①蓮花座②星光燦爛③餐具袋④麵包籃。
218. (1) 下列菜餚，何者可能需要服務人員協助切割？①烤方②叉燒包③生菜鴿鬆④醃篤鮮。
219. (1) 中式餐飲服務中，以推車叫賣形式，常見於哪一地方菜餚？①港式飲茶②北京菜③四川菜④雲南菜。
220. (4) 基於衛生的觀念，口布摺疊潮流是？①花俏②複雜③不易拆解④簡單。
221. (2) 在餐桌上的鹽罐中，放入炒乾的白米，其作用是？①增加風味②防潮③減少客人用量④增加重量。
222. (1) 若以 Service 來說明服務精神，則下列字母與解釋組合，正確的是？①S:微笑②R:回收③V:勝利④C:冷漠。
223. (1) 中式筵席，下列哪道菜上的同時，應該準備叉子？①西瓜水果盤②西魯肉③三絲燴魚翅④芋泥西米露。
224. (4) 中式筵席，上哪種點心的同時，應該準備湯匙？①奶皇包②蘿蔔絲餅③燒賣④芋泥西米露。
225. (1) 下列何者上桌時，需要附上中式湯匙？①西魯肉②怪味雞③蘇式燻魚④乾煎白鯧。
226. (4) A.帶位 B.結帳 C.點菜 D.送菜，上列服務流程，依正確排序應該是？①ADCB②BCAD③BACD④ACDB。
227. (1) 如果要引領客人用餐，服務生應在客人的①前方②左方③右方④後方 引導。
228. (4) 客人點了一客牛排，詢問適當搭配的飲料，則下列何者適宜？①彩虹酒②酸酒③奶酒④紅酒。
229. (2) 下列菜餚，何者適合桌邊烹調？①醬爆雞丁②火焰薄餅③炸響鈴④燉羊膝。
230. (3) 下列何者不適合以桌邊烹調形式出菜？①火焰冰淇淋②凱薩沙拉③焗烤龍蝦④黑胡椒牛排。
231. (4) 下列酒類，何者不適合加入桌邊烹調料理？①白蘭地②君度橙酒③葡萄酒④金巴利酒。
232. (2) 客人刻意吃霸王餐，下列處理何者較為妥適？①將影片公開，人肉搜索②報警，提供店內錄影給警方查緝③張貼告示於店門口④登報尋人。
233. (1) 中式筵席，準備上「紅棗銀耳甜湯」，則服務員應該準備新的①口湯碗②骨盤③筷子④叉子 給客人使用。
234. (1) 中式筵席的菜餚如下，A.錦繡拼盤；B.紅燒煨刺参 C.霸王米糕；D.十全燉烏雞，則其上菜的順序，由先至後，正確的是①ABCD②BACD③CABD④DCAB。
235. (4)使用 PDA 點菜系統，下列何者不會接收到點菜名稱？①廚房②出納③點菜服務員④庫房。
236. (4) 中式筵席中，「四喜拼盤」（牛腱、海蜇皮、油雞、沙拉龍蝦）建議使用哪種公共輔助餐具，比較方便客人自己夾取？①服務叉②服務匙③中式湯匙④公筷。
237. (3) 中式筵席中，「烏參燴鮑魚」（烏參、鮑魚片、美生菜）建議使用哪種公共輔助餐具，比較方便客人使用？①服務叉②服務匙③服務叉加服務匙④公筷。
238. (3) 中式筵席中，服務員要分「清蒸石斑魚」給客人，建議使用哪種餐具，比較容易？①服務叉②服務匙③服務叉加服務匙④公筷。
239. (2) 下列口布摺法，何者是用於杯花？①步步高升②天堂鳥③星光燦爛④雨後春筍。112. (4) 下列口布摺法，何者是用於展示盤？①金魚②天堂鳥③蝴蝶④西裝。
240. (3) 服勤時，如果客人的小孩哭鬧不休，服務員做哪種處置較為恰當？①瞪他（小孩）②走過去罵（小孩）③準備店內小玩具（禮品）給小朋友④請客人立刻結帳離開。
241. (1) 中式筵席，客人詢問①本次筵席價格②菜餚煮法③餐廳菜系④主廚姓名 服務員不應告知，以免對主人失禮。
242. (1) 客人希望點用魚類，則服務員可推薦下列何者？①一夜干②蘭花干③怪味豆魚④魚香茄子。
243. (3) 客人希望點用素菜，則服務員可推薦下列何者？①一夜干②烤方③怪味豆魚④魚香茄子。
244. (2) 下列口布摺法，何者不會放在客人面前的展示盤上？①雨後春筍②蓮花座③三明治④帆船。
245. (4) 下列口布摺法，何者適合放在客人面前的展示盤上？①麵包籃②蓮花座③餐具袋④法國摺。
246. (4) 下列口布摺法，何者不適合放在杯中展示？①金魚②四管蠟燭③蝴蝶④三明治。
247. (3)下列何者蛋類作法，必須提供蛋杯及湯匙給客人？①0melet②Poached Egg③Boiled Egg④Scrambled Egg。
248. (3) 哪一個英文字最能詮釋餐旅業？①Hotel②Motel③Hospitality④Restaurant。
249. (2) 下列何者不是宴席的上菜順序？①先上冷菜再上熱菜②先上甜的菜再上鹹的菜③先上味道清淡的菜再上味道重的菜④先上菜餚後上點心。
250. (4) Menu 中，「Eggs to Order」，指的是①請先預約蛋②蛋可以外帶③可在正餐中加蛋④可依要求供應各式的蛋。